

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 03 au 09 novembre 2025

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre	Samedi 08 novembre	Dimanche 09 novembre
Déjeuner	Carottes râpées Sauté de porc à la bière Méli mélo lentilles, semoule, carottes Fruits de saison	Salade verte, maïs, poivron Parmentier de poisson Fromage Clafoutis aux abricots	Lasagnes de bœuf Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Salade cœur artichaut, tomates Aiguillette de volaille à la crème de curry Boulgour pilaf Panna cotta aux fruits rouges	Salade d'endives aux noix Poisson frais sauce crevette Fondue de poireaux Fruits de saison	Salade de chèvre chaud Langue de bœuf sauce madère Pomme de terre vapeurs Salade de fruits	Toast de thon, St Môret, échalotes Blanquette de veau Riz créole Tropézienne
Dîner	Omelette au fromage Salade verte Fromage blanc confiture Banane cuite au four	Endives au jambon, béchamel Fruit Yaourt sucré	Quiche secrète aux dés de volaille Brunoise de légumes Fruit de saison	Beignets de poisson sauce tartare Petits pois Fruit Riz au lait	Croissant au jambon Salade verte Plateau de fromage Compote pomme vanille	Velouté de carottes au cumin Bruschetta jambon mozzarella Salade verte Mousse café	Demi pampolousse Saucisse de francfort Flageolets Fromage blanc sucré

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 10 au 16 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre	Samedi 15 novembre	Dimanche 16 novembre
Déjeuner	Salade de chou blanc, dés d'emmental Sauté de bœuf à la flamande Boulgour pilaf Ile flottante	Salade de cervelas ravigote Poisson sauce curry Epinards à la crème Fruit de saison	Champignons à la Grecque Haché de veau sauce crémeuse Pâtes Banane	Salade de lentilles vinaigrette Jambon grill sauce Porto Haricots verts persillés Crème vanille	Salade de céleri pomme granny Rôti de porc sauce moutarde Purée patate douce Fruits de saison	Waldorf Céleri, pomme, mayonnaise Sauté de porc à la bière Choux de Bruxelles Crème au praliné	Terrine de saumon sauce cocktail Bœuf mode Poêlée de légumes (Haricots verts, Pommes de terre, champignons) Tarte Bourdaloue
Diner	Velouté de légumes Jambon blanc Purée de céleri et pomme de terre Compote de pommes	Omelette aux herbes Salade verte Plateau de fromages Crème dessert chocolat	Brucchetto tomate, jambon, fromage Salade verte Plateau de fromages Yaourt aromatisé	Potage légumes de saison Gratin de choux-fleurs – pommes de terre aux dés de dinde Fruits de saison	Pâtes à la bolognaise Fruit Semoule au lait	Galette de blé noir béchamel champignons pomme de terre Fromage Fruits de saison	Flammenkuch Salade verte Petit suisse Compote de fruits

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 17 au 23 novembre 2025

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre	Samedi 22 novembre	Dimanche 23 novembre
Déjeuner	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Semoule épicée Mousse au chocolat	Pâté en croûte Cuisse de poulet Rôtie Haricots verts persillés Eclair au chocolat	Salade d'endives au bleu Palette de porc Lentilles Poire	Segments de pamplemousse Rougail saucisse Compotée de tomates oignons Riz créole Salade de fruits frais	Salade de cervelas vinaigrette Poisson sauce hollandaise Ecrasé de pommes de terre & brocolis Œufs au lait	Carottes râpées vinaigrette Marengo de porc Méli-mélo de céréales Œufs au lait	Salade de chèvre chaud Rôti de bœuf sauce au poivre Frites Flan pâtissier
Diner	Pâtes à la carbonara Plateau de fromage Ananas au sirop	Pizza reine Salade verte Petit Suisse aux fruits	Omelette au chorizo Salade verte Kiri Crème à la vanille	Potage de légumes Tarte moutarde thon tomate Salade verte Fromage blanc confiture	Lasagne de bœuf Petit suisse sucré Fruit de saison	Potage de légumes Galette de blé noir béchamel jambon Salade verte Compote pomme fraise	Tarte façon lorraine Salade verte Fruit Yaourt aromatisé

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

Au menu



Semaine du 24 au 30 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre	Samedi 29 novembre	Dimanche 30 novembre
Déjeuner	Paupiettes de veau sauce brune Haricots beurre Fromage Yaourt aromatisé	Salami cornichon Blanquette de poisson Riz aux petits légumes Clafoutis aux poires	Cassoulet (saucisse toulouse, poitrine, saucisson à l'ail) Salade verte Fruits de saison	Salade paysanne (pomme de terre, dés épaules, tomate) Sauté de dinde à l'estragon Poêlée légumes Salade de fruits frais	Carottes râpées Lasagne de légumes Panna cotta	Salade de chou rouge Sauté de dinde au tandoori Pommes sautées Fruits de saison	Maquereau à la moutarde Rôti de veau Carottes braisées Tarte Bourdaloue
Diner	Bouillon au vermicelle Gratin de butternut aux lardons Fruits au sirop	Potage de légumes Roulé au fromage Salade verte Fruits de saison	Flan de légumes aux dés de volaille Plateau de fromages Novly caramel	Velouté de légumes Raviolis gratinés Plateau de fromages Compote pommes poire	Tarte à l'oignon Salade verte Plateau de fromages Yaourts aux fruits	Velouté de Dubarry Endives roulées au jambon Ile flottante	Potage de légumes Cordon bleu Jardinière de légumes Petit Suisse aux fruits